

CHAQUE JOUR : Dagobert et repas végétarien, choix de crudités et potage en provenance de la section horticole ou (4).

Les carottes bio, les pommes et les poires sont 100 % d'origine Belge.

Les repas de l'école sont tous fait maison.

	Déjeuner	Dîner	Goûter	Souper
Lundi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Rôti de dinde Sauce estragon Riz Crudités Dessert	Pain Miel Fruit	Spaghetti bolognaise
Mardi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Roulades Pois et carottes Purée Crudités Dessert	Pain Confiture Fruit	Croque-monsieur
Mercredi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage One pot pasta poulet chorizo Crudités Dessert	Pâtisseries	Carbonnades de porc au vin blanc Pâtes grecques
Jeudi	Pain Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Mijoté végé aux haricots Blé Crudités Dessert	Pain Sirop de Liège	PDT étuvées
Vendredi	Baguette Choco Fromage Confiture Miel Céréales Au choix	Potage Poisson Sauce poireaux Pâtes complètes Crudités Dessert		

Le liste des allergènes est disponible sur la page « Restaurant scolaire » du site Web.

1. Agriculture de Wallonie
2. Grammage standard des viandes et poissons
3. Repas végétarien
4. Origine géographique : Belgique ou pays limitrophe
5. Agriculture bio ou fairtrade
6. Agriculture durable et du pays
7. Circuit court : producteur local (agriculteur/boucherie/maraîcher/boulangier)
8. Pêche et agriculture responsable
9. Céréales complètes
10. Légumes/fruits frais
11. Fruits à coque (noix/amandes/noisettes/pignons)